Ref. Ares(2011)278802 - 14/03/2011

Ministério da
Agricultura,
do Desenvolvimento
Rural e das Pescas

GPP
Gabinete de Planeamento
e Políticas

ARES:

14.03.2011

H-2

00034509 0011

À

Comissão Europeia
Direcção - Geral de Agricultura
Unidade Política da Qualidade dos Produtos Agrícolas AGRI+2

B-1049 Bruxelas
Bélgica

Sua referência	Sua comunicação	Nossa referência	DATA
		DSPMA /DVQ	01-03-2011

ASSUNTO: Pedido de registo de "Alheira de Mirandela" como Indicação Geográfica, ao abrigo das disposições do Regulamento CE nº 510/2006.
(Application for registration of "Alheira Mirandela" as a PGI under council Regulation (CE) n. º 510/2006.

Tendo presente as disposições do art.º 5º do Regulamento CE n.º 510/2006 do Conselho de 20 de Março de 2006. vimos por este meio transmitir o pedido de protecção para "**Alheira de Mirandela**" como Indicação geográfica, solicitado pela Associação Comercial e Industrial de Mirandela, enquanto agrupamento gestor da referida indicação.

Como suporte deste pedido, anexa-se[1] :

- Documento Único, conforme anexo I do Reg.(CE) nº 1898/2006 da Comissão .
- Ficha de caracterização do Requerente, de acordo o número 1 do artº.10 do Reg. (CE) nº 1898/2006 da Comissão e número 7 do artº.5º.do Reg. (CE) nº 510/2006 do Conselho .

Declara-se que o pedido foi objecto de um procedimento nacional de oposição, não tendo sido registada qualquer oposição ao pedido e para efeitos da alínea c) do nº 7 do artº 5º do Reg. (CE) n.º 510/2006, que o mesmo beneficia de decisão nacional favorável e preenche as condições previstas no Reg. (CE) nº 510/2006 e as disposições adoptadas para a sua execução.

[1] Estes documentos seguem igualmente nesta data por correio electrónico para o endereço de E-mail da Unidade Politica da Qualidade dos Produtos Agricolas

Mais se informa que o caderno de especificações encontra-se disponivel para consulta na página Web do GPP, em http ://www. gpp.pt/Valor/DOP_IGP_ETG.html

Com os melhores cumprimentos

p/ O DIRECTOR

(Francisco Cordovil)

O DIRECTOR

Bruno Dimas

Anexo: doc. citados

MR

DOCUMENTO ÚNICO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

N.º CE: ["Alheira de Mirandela-Indicação Geográfica Protegida"]

[Assinalar com X a casa pertinente:] ☒ IGP ☐ DOP

1. NOME [ALHEIRA DE MIRANDELA - INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA]

2. ESTADO-MEMBRO OU PAÍS TERCEIRO

PORTUGAL

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO AGRÍCOLA OU GÉNERO ALIMENTÍCIO

Tipo de produto Classe 1.2-Produtos á base de carne (aquecidos, salgados, fumados, etc)

3.1. Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1

Entende-se por Alheira de Mirandela o enchido tradicional fumado cujos principais ingredientes são a carne e a gordura de porco da raça Bisara ou produto de cruzamento desta raça com as raças Landrace, Large White, Duroc e Pietrain (desde que 50% de sangue Bisaro) a carne de aves (galinha e ou peru), o pão de trigo, o azeite de Trás-os-montes e a banha, condimentados com sal, alho e colorau doce e ou picante.

3.2. Matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)

Tendo em conta que a produção da Alheira de Mirandela requer carne de porco bisara (ou cruzamento com esta raça, desde um dos progenitores seja desta raça) devido a possuir uma maior quantidade de gordura intramuscular, com um bom equilíbrio na relação ácidos – gordos insaturados - saturados e predominância do mono - insaturado oleico, revelando-se um elevado atributo sensorial e tecnológico, que se traduz numa excelente aptidão para a transformação de produtos de alta qualidade, a área geográfica de produção da matéria – prima fica assim também naturalmente delimitada á área de exploração do porco de raça Bísara, designadamente os concelhos de Alijó, Boticas, Chaves, Mesão Frio, Mondim de Basto, Montalegre, Murça, Régua, Ribeira de Pena, Sabrosa, Santa Marta de Penaguião,Vila Pouca de Aguiar, Valpaços e Vila Real, do distrito de Vila Real, e os concelhos de Alfândega da Fé, Bragança, Carrazeda de Ansiães, Freixo de Espada á cinta, Macedo de Cavaleiros, Miranda Do Douro, Mirandela, Mogadouro, Torre de Moncorvo, Vila Flor, Vimioso e Vinhais, do Distrito de Bragança.

As matérias-primas tradicionalmente utilizadas para a obtenção da *Alheira de Mirandela* são:

. **Carne de porco**. Podem ser utilizadas todas as peças de carne de porco, excepto as vísceras. A carne cujo uso é mais frequente é obtida da pá, da cabeça e da barriga do porco.

. **Carne de aves**. O mais frequente é a utilização de carne de galinha, estando igualmente generalizado o uso de peru; podem ser utilizadas todas as peças destas aves, excepto as vísceras.

. **Carne de animais de caça**. Podem ser utilizadas carnes obtidas a partir de todos os animais de caça, embora os mais comuns sejam perdiz, coelho e lebre.

. **Calda da cozedura das carnes**. As carnes, condimentadas, são cozidas em água, após o que se obtém um caldo, localmente designado por *"calda"*, extremamente aromático e enriquecido em componentes proteicos. A "calda" é utilizada para embeber o pão regional de trigo, obtendo-se assim uma massa húmida, com sabor e aroma acentuados.

. **Pão regional de trigo**. O pão utilizado no fabrico da *Alheira de Mirandela* é o tradicional "pão regional de trigo". Este pão tem cerca de 1,5 kg, é redondo e resulta de uma cozedura prolongada de cerca de 2 horas, com uma quantidade muito reduzida de fermento, ou mesmo sem fermento. Só pode ser utilizado após um período de armazenamento mínimo, geralmente de 48 horas; a farinha utilizada é de trigo (tipo pão de trigo de moenda tipo 55). O pão a introduzir na calda de cozedura das carnes para embebição é previamente cortado em fatias.

. **Azeite**. O azeite utilizado é, e sempre foi, tradicionalmente, Azeite , proveniente da região ou seja, o "Azeite de Trás-os-Montes"- Denominação de Origem Protegida (DOP). A utilização deste azeite justifica-se pelo seu forte sabor frutado, o qual confere um sabor característico às *Alheiras de Mirandela*.

. **Banha de porco**. Tradicionalmente é usada banha de porco obedecendo aos requisitos previstos pela regulamentação nacional em vigor.

.Condimentos base.

- Sal (NaCl), próprio para fins alimentares
- Dentes de alho , (*Allium sativum L.*), não germinados, devendo os alhos encontrar-se no estado seco tal como referido no anexo ao Regulamento (CEE) n.º 10/65, do Conselho
- Colorau doce ou pimentão, tal como referido na NP 565 (1987)
- Colorau picante – utilização opcional

3.3. **Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal)**

3.4. **Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada**

A área Geográfica de Transformação ou produção está circunscrita ao concelho de Mirandela.

3.5. **Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc.**

A área de Acondicionamento assim com a de produção esta circunscrita ao concelho de Mirandela.. Tendo em conta as condições climáticas requeridas para a transformação e acondicionamento da *Alheira de Mirandela*, nomeadamente as necessárias à realização do processo de fumagem, no qual é utilizada lenha típica da região (Carvalho e Oliveira); e a especificidade de algumas matérias primas: o pão e o Azeite de Trás-os-Montes

3.6. **Regras específicas relativas à rotulagem**

Devem constar sempre na rotulagem da Alheira de Mirandela IGP, as seguintes menções:

Alheira de Mirandela – IGP

Nome, Firma ou denominação social e morada do produtor;

Marca de certificação;

Logótipo comunitário a partir da decisão comunitária;

Logótipo da Alheira de Mirandela.

DELIMITAÇÃO CONCISA DA ÁREA GEOGRÁFICA

A área geográfica de produção da matéria – prima fica assim também naturalmente delimitada á área de exploração do porco de raça Bísara, designadamente os concelhos de Alijó, Boticas, Chaves, Mesão Frio, Mondim de Basto, Montalegre, Murça, Régua, Ribeira de Pena, Sabrosa, Santa Marta de Penaguião,Vila Pouca de Aguiar, Valpaços e Vila Real, do distrito de Vila Real, e os concelhos de Alfândega da Fé, Bragança, Carrazeda de Ansiães, Freixo de Espada á cinta, Macedo de Cavaleiros, Miranda Do Douro, Mirandela, Mogadouro, Torre de Moncorvo, Vila Flor, Vimioso e Vinhais, do Distrito de Bragança.

4. RELAÇÃO COM A ÁREA GEOGRÁFICA

4.1. Especificidade da área geográfica

Tendo em conta as condições climáticas requeridas para a transformação e acondicionamento da *Alheira de Mirandela*, nomeadamente as necessárias à realização do processo de fumagem, no qual é utilizada lenha típica da região (Carvalho e Oliveira);

- o saber fazer das populações baseado em métodos locais, leais e constantes;
- O uso do pão regional de trigo, cujo segredo de fabrico permaneceu inalterado ao longo de múltiplas gerações de padeiros transmontanos;
- a especificidade de algumas matérias-primas tais como o Azeite de Trás-os-Montes- DOP, que confere um sabor determinante à *Alheira de Mirandela*.

4.2. Especificidade do produto

- O produto utiliza carne de porco da raça bizara (ou cruzamento com esta raça, desde um dos progenitores seja desta raça). Processo de fumagem no qual é utilizada lenha típica da região (carvalho e oliveira), o saber fazer das populações baseado em métodos locais, leais e constantes, o uso de pão regional de trigo cujo segredo permaneceu inalterado ao longo de múltiplas gerações de padeiros. a especificidade de algumas matérias-primas tais como o Azeite de Trás-os-Montes- DOP, que confere um sabor determinante à *Alheira de Mirandela*.

4.3. Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP).

- As matérias-primas utilizadas na sua confecção e o processo de fabrico muito próprio, que inclui a tradicional fumagem com a lenha seca e compacta das árvores que se desenvolvem nas particulares condições edafo-climáticas da região, conferem à *Alheira de Mirandela* características organolépticas únicas. A notoriedade, consequência das características únicas e muito apreciadas da *Alheira de Mirandela*, fez com que este produto atingisse a reputação de que goza hoje em dia.

REFERÊNCIA À PUBLICAÇÃO DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES
(n.º 7 do artigo 5.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006)

http://www.gpp.pt/Valor/DOP_IGP_ETG.html

FICHA DE CARACTERIZAÇÃO DO REQUERENTE

Nos termos do número 1 do artº.10 do REGULAMENTO DA COMISSÂO (CE) Nº.1898/2006 e número 7 do artº.5º.do REGULAMENTO (CE) Nº 510/2006 DO CONSELHO relativo à protecção das Indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e géneros alimentícios

" ALHEIRA DE MIRANDELA"

IGP

Requerente
Associação Comercial e Industrial de Mirandela
Natureza Jurídica
Associação Empresarial sem fins lucrativos
Endereço
Praça do Mercado, Porta Central-5370 Mirandela
Telefone: 00 351 278 26 10 85
Fax: 00 351 278 26 10 84
E-mail: geral@acim.pt
Composição
Produtores/transformadores (x) outro (-) 9 Produtores/transformadores todos associados do Agrupamento Gestor com uma produção média anual de 101 598 kg